

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

Markgräfler Winzersekt mit Johannisbeersirup- oder Pfirsichlikör	6,50
Nobilé Sekt Blanc brut	5,80
Sekt mit Holunderblütensirup	6,50
Campari Sekt	6,50
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda	5,00
Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,20
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,20
Alkoholfreier Aperitif „Cool Driver“	5,50

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	6,20
Spargel-Frühlingsalat mit Tomaten und Parmesan	13,50
Carpaccio vom Kalbskopf mit geröstetem Kuttelsalat	14,50
Hausgemachte Gänseleberterriner mit Rhabarber-Chutney	19,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Flädli	6,80
Cremesuppe vom Markgräfler Stangenspargel	6,80
Cremesuppe vom Markgräfler Stangenspargel mit gebeiztem Lachs	7,80

Warme Vorspeisen

Pasta mit Spargel, dazu gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	klein 16,50/groß 29,50
Calamaretti auf Risotto mit Mediterranem Gemüse	14,80

Vegetarisch

Spargelrisotto mit Parmesan	17,50
-----------------------------	-------

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Frischer Markgräfler Spargel

Spargelteller mit pochiertem Ei und neuen Kartoffeln	29,50
Spargelteller mit gemischtem Schinken und Chratzete	29,50
Spargelteller mit Zanderfilet und Kartoffeln	33,50
Portion Spargel	32,50
dazu nach Wahl Portion Chratzete oder neue Kartoffeln	4,50
gekochter Schinken, Rohschinken oder gemischter Schinken	8,00
Kalbsschnitzele paniert	8,80
Kleines Kalbsrückensteak	16,50

Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette

Fischgerichte

Maischolle „Müllerin Art“ dazu neue Kartoffel	23,50
Sankt Petersfischfilet auf Safranrisotto und mediterranem Gemüse	28,50

Fleischgerichte

Kalbsleberle sauer mit Rösti	20,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	20,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Entrecote vom Färsenrind mit Pommes frites	28,50
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce und Spätzli	37,50

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

-Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf –Fisch –Sesamsamen
-Erdnüsse –Schwefeldioxid –Sojabohnen –Lupine –Milch -Weichtiere

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

Gemischte Eiscreme mit oder ohne Sahne	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Kaffee „Affogato“	7,00
Crème brûlée	7,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,00
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,50
Holunderblüten-Parfait mit frischen Erdbeeren	8,00
Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	2,90

Käse

Käseteller mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten	13,00
--	-------

Kuchen

Linzertorte	3,80
Obstkuchen	3,20
Portion Sahne	0,70

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.